

# Château Luchey-Halde

## Rouge 2014



A.O.C. Pessac-Léognan



### Assemblage :

Cabernet Sauvignon (40%),  
Merlot (35%), Petit Verdot (25%)



### Dates de récolte :

Du 25 septembre au 11 octobre

**2014** : Après un hiver doux et arrosé, la vigne a progressé rapidement grâce à un bon mois d'avril. Un rafraîchissement à la fin du mois de mai a eu pour conséquence une floraison difficile, surtout pour les merlots. Les cabernets, pour leur part, ont fleuri dans de bonnes conditions. Le temps maussade s'est prolongé en juillet et en août, ayant pour conséquence une maturité lente. Grâce à l'arrivée salvatrice d'un anticyclone accompagné de chaleur au mois de septembre, la fin de la maturation s'est passée dans de très bonnes conditions. Cela a permis d'obtenir des grappes avec de petites baies concentrées et aromatiques qui ont produit un vin fruité, intense et fin.

**Surface A.O.C** : 23 hectares

**Surface A.O.C en rouge** : 19 hectares

**Géologie** : Graves profondes entremêlées d'argile

**Encépagement** : 55% Cabernet Sauvignon – 35% Merlot - 5% Cabernet Franc – 5% Petit Verdot

**Densité de plantation** : 8300 pieds/Ha

**Taille** : Guyot double

**Rendements** : 45 hl/Ha

**Vinification** : Petites cuves tronconiques inox thermo-régulées

**Cuaison** : 4 à 5 semaines

**Elevage** : 100% en barriques, dont 50% de neuves

**Durée d'élevage** : 12 mois

**Œnologue conseil** : Serge Charritte



Ce millésime révèle au nez des arômes de fruits rouges. Des touches épicées et toastées donnent au vin une belle complexité. En bouche, l'attaque est souple et ronde. On retrouve des notes fruitées et épicées, les tanins sont délicats et fondants. La finale est longue et subtile.



Aiguillettes de canard à l'estragon et à la moutarde fine



**Garde** : de 10 à 15 ans